

HEERLIKE PAPTERT MET SAMPPIOENE, SPEK EN KAAS



HEERLIKE PAPTERT MET SAMPPIOENE, SPEK EN KAAS

Die resep is genoeg vir 6 – 8 person

Vir die stywepap

4 koppies water

2 teelepels sout

2 eetlepels botter

2 $\frac{1}{2}$ koppies meliemeel

Giet water in 'n potjie, voeg sout en botter by en bring tot kookpunt

Giet meliemeel by om 'n hopie in die middel van die pot te vorm maar moenie roer nie.

Verminder hitte plaas deksel op potjie en laat pap 5 minute prut.

Roer liggies met 'n vurk, plaas deksel terug en prut vir nie meer as nog 'n uur nie.

250 g spekvleis, fyngekap

300 g sampioene, gekap

$\frac{1}{2}$ koppie room

250 ml gerasperde Cheddarkaas

1 blik heelpitsuikermielies

varsgemaalde swartpeper

ekstra gerasperde kaas

Maak stywepap en laat afkoel.

Braai spekvleis in eie vet tot bros in swaarboompan.

Voeg sampioene by en braai liggies.

Roer dan room, kaas, mielies en peper in.

Rangskik pap en sampioenvulsel in lae in oondvaste bak, met die vulsel bo-op.

Strooi ekstra kaas oor.

Bak so 30 minute teen 180 °C.

Resep gepos deur Linda Venter